



Kaasfondue op z'n Provençaals

4 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 teentje knoflook
-  400 ml droge witte wijn
-  400 g gruyère
-  400 g belegen kaas
-  400 g emmentaler kaas
-  400 g belegen boerenkaas
-  1 tl dijonmosterd
-  2 tl gedroogde oregano
-  1 el maïzena

MATERIAAL: fonduepan / caquelon, rechaud

ZO MAAK JE HET

1. Halveer het teentje knoflook en wrijf de binnenkant van de fonduepan in met de snijkanten.
2. Verhit de wijn in de pan tot tegen de kook aan. Voeg de kazen in delen toe en laat ze al roerend smelten.
3. Breng op smaak met de mosterd en kruiden.
4. Roer de maïzena met een beetje water glad en bind de fondue ermee.

TIP: Lekker met rauwkost.

Let op: de kaas in dit recept kan dierlijk stremsel bevatten. Wil je het recept strikt vegetarisch maken? Gebruik dan een kaas met vegetarisch stremsel, deze is herkenbaar aan een vegetarisch logo.

BRON: [dekamarkt.com](https://www.dekamarkt.com)

